

Burrito de Frijoles y Arroz

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Arroz integral, crudo	3.25	2 cuarto gl
Cebollas, cortadas en cubitos		1 cuarto gl
Aceite de oliva		3 Cdas
Ajo, picado finamente		1/4 taza
Tomates, triturados		1 cuarto gl
Chile en polvo		3 Cdas
Comino		4 cdtas
Frijoles pintos, cocidos	Lata No. 10 (115 oz)	12.5 tzas
Queso rallado, Jack y Cheddar	2 lbs	2 cuarto gl
Cebollines, rebanados		1 cuarto gl
Tortilla integral	6.25 lbs	50 tortillas



Directions

1. Cocine el arroz de antemano.
2. Caliente el aceite de oliva en una olla, agregue la cebolla cortada y sofría hasta que esté transparente.
3. Agregue el ajo y especias y sofría hasta que suelten el aroma, entonces agregue el arroz y sofría hasta

que el arroz esté totalmente cubierto de aceite y especias.

4. Agregue los tomates triturados y el agua y hierva a fuego lento. Cubra y cocine de 35 a 45 minutos o hasta que el arroz esté suave.
5. Enfríe completamente (para una producción grande, esto se puede hacer en una sartén basculante).
6. En un tazón grande, mezcle el arroz sazonado, los frijoles rojos, los quesos rallados y los cebollines en rodajas.
7. Distribuya sobre 6 tortillas equitativamente. Coloque la mezcla en el centro de la tortilla, doble las orillas y enrolle colocando el lado de la unión hacia abajo en una bandeja forrada con papel para hornear.
8. Hornee a 350°F hasta que la temperatura interna haya llegado a 165 grados.
9. Corte a la mitad para servirlo.

Notes

Sugerencias especiales

Sazone el arroz y frijoles rojos con queso Monterey Jack y Cheddar, enrollado en una tortilla de harina y sívalo caliente cuando el queso se derrita.